**MANDÚ**

**Nuestro Menú:**

1. *Mandu Guk,* son empanaditas rellenas de verduras y carne.
2. *Bulgogi*, cortes blandos de carne de vacuno marinados con salsa de soja, ajo y azúcar.
3. *Bossam*, carne de cerdo cocida al vapor y picada fina que se come envuelta en verdura.
4. *Galbi*, costillas preparadas en salsa de soja y ajo lista para asar.
5. *Jajangmyeon*, fideos en salsa de frijoles negros.
6. *Kimbap,* Rollos de arroz envueltos en alga Kim*.*
7. *Kimchi Bokkeum Bap*, Se fríe el kimchi junto a cebolla y cebollín y se mezcla con arroz. Luego encima se agrega un huevo frito y algas kim.
8. *Kimchi Jjigae,* es un estofado coreano preparado en base a kimchi y otros vegetales como cebollín y cebolla.

**TABS 1, 2 y 3:**

Nuestra Historia:

MANDÚ nace como una idea cuando nuestro CEO y fundador, el Chef Alex Figueroa se muda a Corea del Sur para completar sus estudios gastronómicos en la Universidad de Yonsei, ahí, tiene una revelación culinaria y se enamoa completa y perdidamente de la Gastronomía Surcoreana; los sabores, colores y olores le cautivan y tiene la oportunidad de aprender sobre especias y condimentos al estilo surcoreano de uno de los mejores chefs del país del kimchi, el Chef Min Yoongi.

Al volver a su natal Nicaragua, el Chef Figueroa se convence de que este pequeño país necesita conocer sobre las bondades que los platillos coreanos tienen para ofrecer, pero su idea no se materializaría hasta cuatro años más tarde, cuando decide asociarse con una inversora local y magnate de los negocios, Virginia Gómez, y con una asesora de negocios e inversionista Song Chell, esposa del magnate gastronómico asiático, Song Mingi, para convertir su idea en realidad.

Es así como en 2012 nace la primera sucursal de MANDÚ, en un pequeño local ubicado en Altos de Santo Domingo, y el resto es historia…

Nuestro CEO:

Alex Josué Figueroa (Managua, 25 de junio de 1970) es un jefe de cocina, presentador de televisión y escritor nicaragüense.

Formado en el Instituto Culinario de América y posteriormente en la Universidad de Yonsei, atesora más de treinta años de experiencia en el mundo de la restauración y en los años 1990 fue jefe de cocina del restaurante coreano MOODOULI.​ Su fama se incrementó en 2012 con la apertura de su Cadena millonaria de Restaurantes Coreanos en Nicaragua.

En su trayectoria televisiva ha presentado programas de viajes cuyo punto común era el acercamiento de sociedades y culturas a través de la gastronomía.

Nuestros Locales:

Los restaurantes de MANDÚ se caracterizan por su estética inspirada en los restaurantes de parillas banchan, partes elementales de la cultura gastronómica de Corea del Sur. Con una estética minimalista y especial cuidado en reflejar la estética de Seúl, entrar a MANDÚ es poner los pies en un pedacito de Corea materializado en Nicaragua.

En cada local de MANDÚ contamos con una variedad de espacios especialmente diseñados para adaptarnos a tu estado de ánimo y a los recuerdos que quieras crear; desde bar abierto y discoteca hasta un área privada perfecta para tus eventos y ocasiones más especiales.

Por otro lado, contamos con un personal altamente calificado en gastronomía asiática encargados no sólo de brindarte una excelente atención al cliente, sino también capacitado para dar mantenimiento a cada local de manera frecuente, garantizando espacios altamente estéticos y sobre todo, higiénicos.

***ACORDEON:***

Sobre Nosotros:

MANDÚ es el primer restaurante de comida surcoreana en incursionar al mercado nicaragüense. Comenzamos en 2012 con nuestra primer sucursal, localizada en Santo Domingo, años más tarde nos hemos expandido a más de 12 departamentos en el país, teniendo un total de 21 sucursales...

En MANDÚ creemos en el antiguo versículo coreano del poema de Kim Namjoon que reza “tendrás humildes inicios pero tu futuro será brillante”.

Misión:

Incursionar en el paladar nicaragüense brindando platillos de la cocina coreana, ofreciendo recetas asiáticas consagrando los productos de calidad que ofrece nuestro país, generando así́ momentos de satisfacción a nuestros usuarios y entregando un poco de la cultura que nos brinda Corea del Sur.

Visión:

Alcanzar el primer lugar en el mercado y posicionarnos como el restaurante de comida coreana líder en Nicaragua, brindando un excelente servicio al cliente y productos de calidad.

**2DA PÁGINA:**

Nuestras sucursales estrellas:

Mandú Bello Horizonte: Rotonda de Bello Horizonte 3c. al sur. Av. Principal.

Mandú Estelí: Av. Central, del Banco Lafise 600 mts. al oeste.

Mandú Santo Domingo: Escuela Nacional de Artes Plásticas "Rodrigo Peñalba", 200 mts. al norte, 5 cuadras al este.

Mandú Masaya: Del Parque Central 2 c. al Oeste.

TAB 1:

EMPLEADO DEL MES:

En MANDÚ creemos en el reconocimiento del trabajo arduo, es por ello que, de entre nuestras 21 sucursales y los 129 miembros de nuestra familia, seleccionamos a un empleado destacado por su labor y excelencia y le premiamos con un lugar en nuestro Salón de la fama cada mes.

Este mes, el empleado destacado por su excelencia de servicio y su compañerismo laboral es el Chef Kim Seokjin, miembro de la Sucursal de MANDÚ Bello Horizonte.

TAB 2:

Nuestras Políticas:

-Ofrecer una carta variada en opciones, proporcionando al cliente un producto delicioso y calidad.

-Brindar un trato atento y esmerado a todos los clientes por igual, en sus peticiones y reclamos.

-Todos los integrantes de la empresa deben mantener un comportamiento ético e integro.

-Mantener en la empresa un registro sobre los trabajos y eventos realizados en cumplimiento de sus funciones, proyectos y planes operativos.

-Lograr que nuestras transacciones se desarrollen de manera eficaz y segura.

-Mantener un personal calificado y altamente motivado que refleje los valores de la empresa en su interacción con los clientes y el resto del personal.

-Llevar a cabo un cuidadoso proceso de higiene en todas las áreas del local, muebles, equipos de trabajo y alimentos.

-Alcanzar un servicio rápido y eficiente, siempre cuidando cada paso del proceso, los modales y comportamiento para con el cliente.

-Trabajar de la mano con chefs que estén especializados en la elaboración de platos coreanos y cuiden el manejo del producto, estético y sanitario.

TAB 3:

Privacidad:

De conformidad con la Ley Federal de Protección de Datos Personales en Posesión de los Particulares (la “Ley”) y su reglamento (el “Reglamento”), a continuación, se señala la manera en la que sus Datos Personales serán tratados y resguardados. Los Datos Personales se refieren a cualquier información concerniente a su persona. Asimismo, se hace de su conocimiento que el significado de los términos utilizados en mayúscula en el presente Aviso de Privacidad, será aquél definido en la propia Ley

FINALIDAD DEL TRATAMIENTO DE LOS DATOS PERSONALES:

El Tratamiento es la obtención, uso, divulgación o almacenamiento de los datos personales, por cualquier medio. Sus Datos Personales serán tratados para los siguientes fines:

a) Brindar información relativa a los productos del responsable, que de manera enunciativa más no limitativa puede incluir: franquicias, promociones, vacantes de trabajo, novedades para pedidos en línea, publicidad, nuevos productos, nuevos restaurantes, nuevos alimentos, etcétera. b) Brindar el servicio de pedido de alimentos comercializados por el responsable, vía

c) Entrega del pedido levantado vía electrónica en el domicilio del Titular de los Datos

d) Recibir el pago del pedido levantado por el Titular de los Datos Personales vía Los Datos Personales serán obtenidos del Titular, por el responsable, a través de la página electrónica mandurestaurante.com; siendo éstos: nombre del Titular, domicilio para la entrega del pedido de alimentos, número telefónico y los datos necesarios para la facturación y pago del pedido de alimentos solicitado por el Titular, es decir, clave de Registro Federal de Contribuyentes y domicilio fiscal.

Header Mandú:

ICONOS

Footer: © 2021 Mandú. Todos los derechos Reservados.